

Apfel-Lasagne mit Vanillepudding

Dessert » Süsse Aufläufe

Zutaten (6 Personen)

- » 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 20g Stärke
- » 800ml Milch
- » 110g Zucker
- » 1,5kg Apfel/Äpfel
- » 100g Rosinen
- » 1 EL Zitronensaft
- » 250g Mandelblättchen
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 250ml Schlagsahne
- » 2 Ei(er)
- » 8-10 Lasagneplatten

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Puddingpulver, Stärke und 100ml Milch verrühren. Restliche Milch mit 60g Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, zu einem festen Pudding kochen. Abkühlen lassen und kühl stellen.

2. Die Äpfel waschen, schälen und in Würfel schneiden oder grob raspeln. Mit Rosinen und Zitronensaft in etwas Wasser 5min dünsten.

3. Mandelblättchen in einer Pfanne mit Butter und 1EL Zucker anbräunen, Sahne steif schlagen. Eier trennen, Eiweiß mit 2EL Zucker steif schlagen und Eigelbe mit 2EL Zucker schaumig schlagen.

4. Abgekühlten Pudding noch mal gut durchrühren. Sahne, Eischaum und Eischnee vorsichtig unterziehen.

5. Ofen auf 155°C vorheizen. Auflaufform fetten. Eine Schicht Äpfel einfüllen, etwas Puddingmasse darüberstreichen, je eine Schicht Mandelblättchen und Lasagneblättter darüber verteilen. Schichtung so oft wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Abschluss mach Puddingmasse mit Mandelblättchen. Im Ofen 45-50min backen, die ersten 20min den Auflauf abdecken.

Nährwerte: 810kcal/E21g/F34g/KH102g pro Portion

angelegt am: 27.01.2007

Rezept-Nr: 2190

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke